

SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Sea Fennel

La criste-marine, aromatique et iodée, aux notes d'asperge.

Le Sea Fennel, ou criste-marine, est une plante du littoral aux feuilles charnues et aromatiques. Son parfum concentré mêle herbes fraîches, notes iodées et une saveur d'asperge qui ressort au blanchiment. Il demande un dosage précis et s'accorde avec les ingrédients gras et les coquillages.

SAVEUR
Aromatique, iodée, note d'asperge

ORIGINE
Pays-Bas

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Pays-Bas	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Calendrier indicatif d'après nos ventes. Notre équipe commerciale vous confirme la disponibilité du moment.

Conditionnements

- **2 barquettes** — Pays-Bas

En cuisine

- Blanchi avec des moules ou des palourdes
- Sur un poisson grillé au beurre
- En condiment, mariné au vinaigre

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94550 Rungis
01 56 70 62 40 · commercial@moorea.fr · qualite@moorea.fr